



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF. LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

Anno Scolastico 2019/2020

SINTESI PROGETTO - ATTIVITÀ'

Sezione 1- Descrittiva

1.1 Progetto - Attività

Codice	Denominazione: 25° CONCORSO GASTRONOMICO "ANCH'IO SO CUCINARE" UN QUARTO DI SECOLO (a.s. 94/95 – 2019/2020)
------------------------	---

1.2. Responsabile del Progetto

proff. NICANDRO PIROLI E FRANCESCA MATTIA

1.3-Obiettivi

a) Obiettivi formativi:

potenziare le metodologie e le competenze nella pratica professionale degli alunni nell'ambito dei percorsi (ampliamento dell'offerta formativa).

L'obiettivo è potenziare la motivazione degli alunni, il senso di appartenenza verso l'Istituto e la professione. Si ritiene che proponendo attività specificatamente laboratoriali, avvalendosi del contributo degli alunni degli Istituti Comprensivi (classe terza) del territorio e dei docenti accompagnatori, sia possibile potenziare la professionalità dei ragazzi oltre che stimolare interesse e partecipazione. Il percorso mira a valorizzare e far conoscere il territorio nella sua molteplicità, con particolare attenzione per gli aspetti della cultura enologica e agroalimentare, le tradizioni e la storia. Si ritiene che potenziare la cultura enogastronomica degli alunni possa essere un modo piacevole ed efficace per riaccostarli alla natura e ai suoi ritmi, nonché un modo sostenibile per promuovere il proprio territorio. Pertanto la proposta di educazione enogastronomica ed alimentare, del NOSTRO PROGETTO "ANCH'IO SO CUCINARE" mette al centro la cultura del cibo, del vino e del turismo, come espressione del territorio, della storia e delle tradizioni locali. Il progetto prevede una didattica rivolta a stimolare il contatto con la natura, la ricerca, la conoscenza e il saper fare attraverso un percorso laboratoriale di preparazione per la valorizzazione dei prodotti tipici.

b) Destinatari:

alunni delle classi del triennio (terze, quarte e quinte dell'indirizzo di enogastronomia).

c) Priorità e traguardi:

conoscenza del territorio e dei suoi prodotti, valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio, conoscenza delle origini storiche enogastronomiche del territorio. Gli allievi andranno ad approfondire il mondo della caratterizzazione qualitativa delle produzioni agricole ed agroalimentari della terra di lavoro rappresenta un presupposto indispensabile per la realizzazione dei nuovi obiettivi di politiche agricole.

d) Metodologie e area di potenziamento:

Il progetto verrà sviluppato alternando momenti di confronto con alunni e docenti degli Istituti Comprensivi che si recheranno nei nostri laboratori alla preparazione e alla presentazione delle ricette storiche elaborate. L'allievo sperimenterà le proprie abilità eseguendo lavorazioni e degustazioni utilizzando le corrette tecniche, riconoscerà le caratteristiche organolettiche dei prodotti e delle diverse preparazioni di cucina e di sala utilizzando gli organi sensoriali.

e) Rapporti con altre istruzioni:

tutti gli Istituti Comprensivi del territorio (alunni delle classi terze) del territorio e dei docenti accompagnatori, e relativi comuni interessati.

1.4- Durata

a) Arco temporale di attuazione del progetto:

ore 80

periodo da ottobre 2019 a febbraio 2020

b) Fasi operative e attività da svolgere nell' E . F. 2019-2020

Contatti costanti con tutti gli Istituti Comprensivi del territorio, Docenti e Dirigenti Scolastici, per l'orientamento finalizzato alle iscrizioni per l'anno scolastico 2020-2021.

c) Fasi operative e attività da svolgere nell' E . F.

.....

.....

1.5-Risorse Umane

a) Docenti	Anno	Ore	€. Per ora	€. Tot.
I due docenti responsabili del progetto	2019-2020	40+40=80	€. 17,50	€. 1400,00

Segue Risorse Umane				
b) Personale A.T.A:	Anno	Ore	Anno	Ore
Ass. tecnici dei vari laboratori di enogastronomia.	2019-2020	Regolare servizio ordinario		
Collaboratore scolastico	2019-2020	Regolare servizio ordinario		
Ass. tecnico di accoglienza turistica per la preparazione e stampa degli attestati da consegnare alle classi partecipanti, far funzionare le attrezzature video e informatiche per lo svolgimento del concorso.	2019-2020	20		
c) Collaboratori esterni:				
d) Altri operatori con ruoli rilevanti:				

1.6- Beni e Servizi

a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto:

risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto: utilizzo dei laboratori di enogastronomia in regolare orario scolastico.

b) Acquisti – E. F. 2019/ 2020

Cartoncini e cartucce per stampante, per stampa diplomini di partecipazione. €. 200,00

Targhe per la premiazione dei vari gruppi partecipanti. €. 350,00

c) Acquisti – E. F. 20.... / 20....

Cassino li , 16 ottobre 2019

Il Responsabile del Progetto

Nicandro Pirolli

Sezione finanziaria

Scheda illustrativa

Esercizio finanziario 2016

Tabella 1 - a cura del D.S.G.A.

AGGR.	VOCE	ENTRATE	IMPORTI IN €			
			Anno	Anno	Anno	Anno
01	01	AVANZO DI AMMINISTRAZIONE				
		Non vincolato				
	02	Vincolato				
02	01	FINANZIAMENTO DELLO STATO				
		Dotazione ordinaria				
	02	Dotazione perequativa				
	03	Altri finanziamenti non vincolati				
03	01	FINANZIAMENTI ENTI TERRITORIALI				
		Non vincolati				

	02	Vincolati				
04	01	CONTIBRUTI DA PRIVATI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
05	01	PROVENTI DA GESTIONI ECONOMICHE				
		Azienda agraria				
		Azienda speciale				
		Attività per conto terzi				
		Attività convittuale				
06		ATRE ENTRATE				
07		MUTUI				
TOTALE RISORSE PROGETTO €						
99		PARTITE DI GIRO				

Tipologia	Spese				
01	Trattamento fondamentale ed accessorio				
02	Missioni				
03	Altre spese di personale				
04	Beni d'investimento				
05	Beni di consumo				
06	Prestazioni di servizi da terzi				
07	Tributi				
08	Altre spese				
09	Oneri finanziari				
TOTALE SPESE PROGETTO €					
99		PARTITE DI GIRO			

Data

Timbro e firma del DSGA